

## Schweine-Filet-Medaillons in Pilz-Rahmsoße

### Für 4 Portionen

250 ml Sahne	300 g Spätzle	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
500 g Schweinefilets	300 g Champignons	2 EL Olivenöl
Safran	Paprikapulver	Salz, Pfeffer
Butter		

Als erstes das Filet waschen, trocken tupfen, in 4 etwa gleichgroße Medaillons schneiden. Die Champignons putzen und in dicke Scheiben schneiden.

Die Petersilie waschen, trocken schleudern und fein hacken.

Das Olivenöl in der Pfanne erhitzen, darin die Medaillons von beiden Seiten etwa 2-3 Minuten scharf anbraten, salzen, pfeffern, aus der Pfanne nehmen und warmstellen.

Die Pfanne reinigen, erhitzen, die Champignons in die Pfanne geben und etwa 3 Minuten unter gelegentlichem Wenden scharf anbraten. Dann salzen und pfeffern, mit der Sahne ablöschen und die Medaillons wieder in die Pfanne geben. Das Paprikapulver unterrühren und alles bei geringer Hitze etwa 5 Minuten weiter köcheln.

Die Spätzle nach Packungsanleitung in Salzwasser kochen. Dann abgießen, gut abtropfen lassen, die Butter und Safran unter die Spätzle rühren.

Die Spätzle auf Tellern anrichten, die Medaillons darauf verteilen, die Pilzsoße darübergeben und mit der Petersilie bestreuen. Alles heiß servieren.

NN am 10. Oktober 2025